



À 18 ans, Beatriz Gonzalez rejoint l'Institut Paul Bocuse et fait ses armes à Lyon auprès des plus grands. Puis, elle s'installe à Paris pour relever de nouveaux défis, dont l'ultime sera l'ouverture du Neva aux côtés de son mari Mathieu Marcant et de Yannick Tranchant. Passionné de desserts, ce dernier s'est donné corps et âme pour devenir chef pâtissier.

## Beatriz Gonzalez et Yannick Tranchant

# Mille plaisirs

Un lieu moderne pour une restauration de métropole, des assiettes qui claquent et qui ont la séduction naturelle, au Neva, Beatriz et Yannick composent une carte évolutive aux mille plaisirs.

## Du tac au tac

### La première fois que vous avez bu du champagne ?

**Y. T. :** Quand j'étais jeune, vers 14 ans, lors d'un anniversaire en famille.

**B. G. :** À Noël, au Mexique, à 14 ans aussi.

### Votre accord mets et champagne préféré ?

**Y. T. :** Un champagne rosé sur un dessert.

**B. G. :** Tout un repas, avec un champagne à fines bulles, qui puisse se marier avec l'ensemble des plats.

### Selon vous, quelle est la meilleure occasion pour boire du champagne ?

**Y. T. & B. G. :** Il n'y a pas d'occasion particulière, un repas en famille, une fête, entre amis... Tout instant est bon pour partager une bouteille de champagne.

### Pour vous, que symbolise le champagne ?

**Y. T. :** Le savoir-vivre à la française.

**B. G. :** Le savoir-faire français.

### Un souvenir marquant en lien avec le champagne ?

**Y. T. :** À l'ouverture du Neva, nous avons bu La Colline Inspirée de Jacques Lassaïgne, un moment inoubliable.

**B. G. :** Lors de mon dîner au restaurant Les Crayères à Reims, nous avons bu un champagne de la Maison Bérèche, c'était tout simplement sublime.

### Un monde sans champagne, ce serait ?

**Y. T. & B. G. (en cœur) :** Bien triste !!!



### LUDIVINE CASTILLO, RESPONSABLE DE SALLE

Passionnée de cuisine, Ludivine Castillo complète sa formation classique en hôtellerie restauration par une licence en gastronomie qu'elle effectue en apprentissage à La Grande Cascade. Elle y rencontre Beatriz et Yannick. Elle rejoint ensuite le Fogon où elle découvre sa passion pour le vin aux côtés de Rut Cotroneo, l'une des meilleures sommelières espagnoles. Elle retrouve enfin Yannick et Beatriz au Neva, où elle élabore la carte des vins avec son compère Julien Fredeveaux.

Champagne

# Premier cru extra-brut

## Cèpes salteadas, crémeux de maïs, persil



PRÉPARATION  
45 mn

CUISSON  
40 mn

REPOS  
aucun

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

2 épis de maïs

200 g de crème liquide

2 bottes de persil

8 cèpes + 2 pour le carpaccio

Vinaigre de cidre

Huile d'olive

Une barquette de mini maïs

Beurre doux

Sel, poivre

**Crémeux de maïs** : cuire les épis 20 mn à l'eau bouillante salée.

En récupérer les grains et les mélanger à la crème. Cuire 20 mn jusqu'à obtention d'une crème épaisse.

Saler, poivrer, mixer. Réserver.

**Chlorophylle de persil** : blanchir le persil 8 mn à l'eau bouillante.

Refroidir dans de l'eau glacée afin de garder la couleur, égoutter et essorer.

Mixer et tamiser.

Récupérer la purée de persil. Assaisonner.

**Cèpes** : les nettoyer.

Les couper en deux et les faire sauter à l'huile d'olive dans une poêle chaude.

Saler, poivrer.

Déglacer au vinaigre de cidre. Réserver.

Tailler un carpaccio de cèpes à la mandoline, assaisonner avec un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer.

**Mini maïs** : les blanchir et les faire sauter dans l'huile d'olive, assaisonner.

**Dressage** : dans une assiette, dessiner une trace de chlorophylle de persil, ajouter les cèpes, les mini maïs en quinconce de façon harmonieuse, puis intercaler des copeaux de cèpes. Décorer avec des herbes selon votre goût. Ajouter le crémeux de maïs sur le côté.



### L'ACCORD PARFAIT DE LUDIVINE CASTILLO

**Champagne Nicolas Maillard, Platine, premier cru, extra-brut**

Ce champagne révèle une fraîcheur agréable et vineuse qui accompagne ces cèpes salteadas cuits de façon magistrale. Les notes grillées, torréfiées de cette cuvée apportent au crémeux de maïs un esprit hivernal. Généreux en bouche, élégant à travers ses bulles fines et délicates, il magnifie cette entrée de saison pour les fêtes.